COMMENT INTRODUIRE DES PRODUITS BIOLOGIQUES EN RESTAURATION COLLECTIVE ?



GUIDE PRATIQUE



www.bio-aquitaine.com

DU CHAMPS A L'ASSIETTE

« Ce guide vous est principalement destiné, professionnels de la restauration collective.

Nous, agriculteurs, sommes responsables de la production d'aliments biologiques et, comme vous, nous savons ce que représente le travail avec des aliments vivants, périssables et saisonniers.

C'est dans cette optique de compréhension mutuelle des contraintes et des atouts de chacun que nous avons pensé ce guide.

En effet, nous sommes les acteurs nourriciers de notre territoire. C'est pourquoi nous vous proposons de travailler ensemble pour créer un lien fort de nos champs à vos assiettes. »

Dominique LECONTE
Président de Bio d'Aquitaine et référent de la commission commercialisation

PRÉSENTATION

AGROBIO 47, association des agriculteurs bio du Lot et Garonne, vous présente son **guide d'introduction des produits bio en restauration collective** destiné à accompagner les établissements publics, privés, les collectivités et tous ceux qui souhaitent intégrer une démarche sur le territoire du Lot et Garonne pour les produits biologiques.

Il présente la manière de

- → **Proposer une alimentation de qualité**
- → **Contribuer à l'économie locale**
- → **Préserver la santé**
- → **Mettre en place une démarche de développement durable sur le territoire**
- → **Préserver l'environnement**

Bonne lecture !



Sommaire

L'AGRICULTURE BIO C'EST QUOI ?

L'AB ou agriculture biologique, facilement identifiable par ce **logo AB vert et blanc** et le **logo européen**, est un signe officiel de qualité reconnu depuis 30 ans par le Ministère de l'Agriculture.





Ce **label** est la **référence fiable en matière de sécurité alimentaire** et de **traçabilité** pour les consommateurs. C'est le seul signe reconnu officiellement identifiant la qualité des produits sur le plan environnemental.



4 principes fondamentaux orientent le **cahier des charges de l'AB**:

- Protéger les plantes sans pesticides chimiques de synthèse
- Maintenir la fertilité du sol sans engrais chimiques
- Pratiquer un élevage respectant le bien-être animal
- Garantir des produits sans OGM

La Food and Agriculture Organization (FAO) des Nations Unies a conclu qu'à l'échelle mondiale, l'agriculture biologique, si elle est soutenue par une volonté politique, peut contribuer à la sécurité alimentaire en :

- atténuant les impacts des changements climatiques
- améliorant la gestion et la qualité de l'eau
- protégeant l'agrobiodiversité au détriment de la monoculture
- stimulant le développement rural

Mais le mot biologique que veut il dire véritablement ?
Souvent des retours sont faits par certains consommateurs : « Mais pourquoi nomme t-on cette agriculture *biologique*, ça ne fait pas très naturel. » Revenons à l'origine même de ce mot : biologique vient du mot *bios* du grec ancien βíoς, qui signifie « la vie, l'existence ».
C'est donc tout naturellement que cette agriculture de la vie s'intitule « biologique » car respectant ainsi les cycles naturels des principes de vie sur terre.



En 1980, les pouvoirs publics français reconnaissent officiellement l'agriculture biologique.

La règlementation communautaire relative au mode de production biologique reprend en grande partie les principes et définitions des textes législatifs français pour les productions végétales et depuis le 24 août 2000, pour les productions animales.

LA BIO, UNE AGRICULTURE RIGOUREUSEMENT CONTRÔLÉE

Pour commercialiser des produits bio, agriculteurs et entreprises de collecte, de transformation et de distribution doivent obligatoirement faire **contrôler et certifier leurs activités par un organisme accrédité et agréé par les Pouvoirs publics, pour sa compétence, son indépendance et son impartialité**.

Des contrôles approfondis et inopinés (pouvant aller jusqu'à 4 ou 5 par an) sont réalisés sur l'ensemble du système de production (parcelles de terre, troupeaux, pratiques de culture et d'élevage, lieux de stockage, transformation, comptabilité, conformité des recettes et produits correspondants...).
Ils s'ajoutent à ceux effectués de façon générale par les autorités françaises sur l'ensemble des produits agricoles et alimentaires.
Des prélèvements pour analyses sont effectués par sondage afin de vérifier la non utilisation de produits interdits (pesticides, OGM...).

La bio et...L'ÉCONOMIE



• A exploitation équivalente, **l'agriculture bio emploie 60 % de main d'oeuvre en plus**, payée à sa juste rémunération. Cela impacte positivement l'économie locale en zones rurales
• En privilégiant les circuits courts et la transformation à la ferme des produits bio, les agriculteurs bio créent des fermes viables, dont la **valeur ajoutée** est **réinvestie localement**
• Par la qualité et la diversité des produits bio, **les exploitations bio participent à l'image d'un terroir** et donc à son attractivité touristique
• A l'achat le prix des produits bio est souvent plus élevé, mais il y a **moins de gaspillage** grâce aux propriétés de ces aliments (moins de perte à la cuisson)
Tout compte fait la bio n'est pas chère !

VIS-À-VIS DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ?

L'agriculture biologique locale permet, avec le respect de la planification des achats et de la saisonnalité, une sécurité d'approvisionnement à des prix équitables avec une meilleure maîtrise des budgets. L'agriculture biologique locale et la commande publique sont, avec un allotissement adapté, compatibles.

La bio et...L'ENVIRONNEMENT



L'agriculture biologique respecte, restaure et entretient les équilibres biologiques.
• L'AB **préserve la ressource en eau tant en qualité**, par la non utilisation des engrais et pesticides chimiques, **qu'en quantité** par l'utilisation d'espèces rustiques mieux adaptées à leur environnement
• L'AB conserve et accroît la **fertilité** physique et biologique **des sols**
• L'AB favorise la **biodiversité** animale et végétale
• L'AB a un **impact positif sur les émissions de gaz à effets de serre** par des émissions de GES moindres et un stockage accru du carbone dans les sols
• L'AB a une **faible consommation d'énergie fossile** particulièrement du fait de l'interdiction en bio des engrais et pesticides chimiques de synthèse dont la production et le transport sont très gourmands en pétrole et dérivés

VIS-À-VIS DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ?

Introduire des produits bio permet de se conformer aux objectifs du Grenelle de l'environnement

La bio et...LA SANTÉ



• L'agriculture biologique, étant un mode de production fondé sur la **non-utilisation de produits chimiques et d'OGM**, peut prévenir des risques pour la santé
• L'agriculture biologique produit des aliments disposant de **223 fois moins de résidus de pesticides** (source : génération futures, 2010)
• La teneur supérieure des aliments bio en vitamines et oligo-éléments est un sujet sur lequel les experts s'affrontent régulièrement par presse interposée, mais tous s'accordent sur la plus grande **teneur en matière sèche**, des teneurs en **antioxydants** plus élevées, des taux supérieurs de **vitamine C**, **polyphénols**, **magnésium** et **fer**, ainsi que des taux supérieurs en **oméga 3** dans le lait bio.

VIS-À-VIS DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ?

L'agriculture biologique répond aux recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS) en proposant des produits ayant une meilleure densité alimentaire et garantissant un meilleur rendement. Avec ses 70 productions différentes, l'agriculture biologique locale propose des produits sanitairement sains à des volumes correspondants aux besoins des professionnels.

Le Saviez vous ?

La bio crée de l'emploi en zone rurale

Les exigences particulières du cahier des charges de l'agriculture biologique engendrent une main d'oeuvre plus élevée dans les fermes et maintiennent ainsi l'emploi en milieu rural. A surface égale, une ferme bio nécessite davantage de main d'oeuvre qu'une ferme conventionnelle : en moyenne plus 0,9 Unités de Travail Annuel (UTA), selon l'Agence Bio.
(Source : Agence Bio, 2010)



Ferme Bio
2,4 UTA



Ferme conventionnelle
1,5 UTA

Le Saviez vous ?

La bio pour une eau potable non traitée

Les règlements de l'agriculture biologique proscrivent les produits chimiques de synthèse (engrais et pesticides). Ceci permet de préserver les nappes phréatiques et par conséquences de réduire les frais de traitement des eaux.
La commune de Munich soutient le programme à l'agriculture biologique à hauteur de 0,01 €/m3 d'eau distribuée.
En France, le coût de la seule dénitrification est de 0,27€/m3.
(Source : L'agriculture biologique : un outil efficace et économe pour protéger les ressources en eau, FNAB 2009)

Le Saviez vous ?

L'agriculture biologique propose des produits sains

Les produits biologiques se distinguent par des teneurs plus élevées en composants bénéfiques : plus de matière sèche, de vitamine C et d'anti-oxydants dans les fruits et légumes, meilleur équilibre des acides aminés dans les céréales, meilleure composition en acides gras dans les produits animaux.
La transformation biologique utilise moins d'additifs et préserve mieux les qualités nutritionnelles de la matière première.
(Source : 90 arguments en faveur de l'agriculture biologique, FIBL. La qualité des produits de l'agriculture biologique, Denis Lairon, chercheur à l'INRA)

LA BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

Depuis le grenelle de l'environnement en 2007, de nombreuses actions ont été mises en oeuvre pour respecter les **objectifs de 20 % de produits bio en restauration collective.**
L'agence bio, groupement d'intérêt public dont la mission est de développer et de promouvoir l'agriculture biologique, réalise chaque année, un baromètre de la restauration collective.

La restauration collective, c'est quoi ?

15 millions de Français prennent chaque jour au moins **1 repas hors de leur domicile**, dont plus de la moitié en restauration collective.

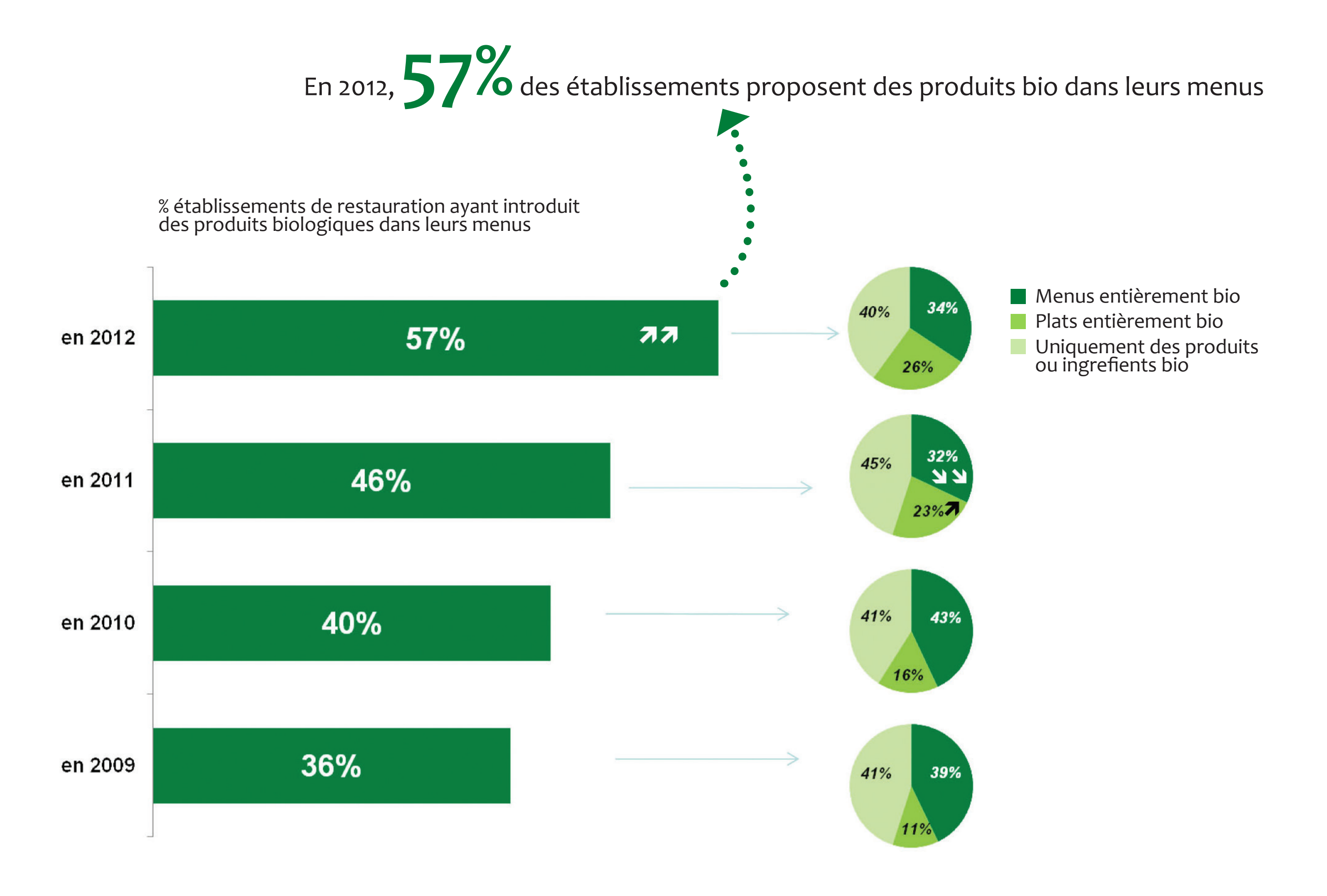
Près de **73 000 structures de restauration collective**, publiques ou privées, **distribuent environ 3 milliards de repas par an** dans les secteurs principaux suivants :

- l'enseignement (restauration scolaire et universitaire),
- la santé et le social (restauration hospitalière, maisons de retraite…),
- le travail (restauration d'entreprises et d'administrations),
- les autres collectivités (centres de vacances, armées, établissements pénitentiaires…).

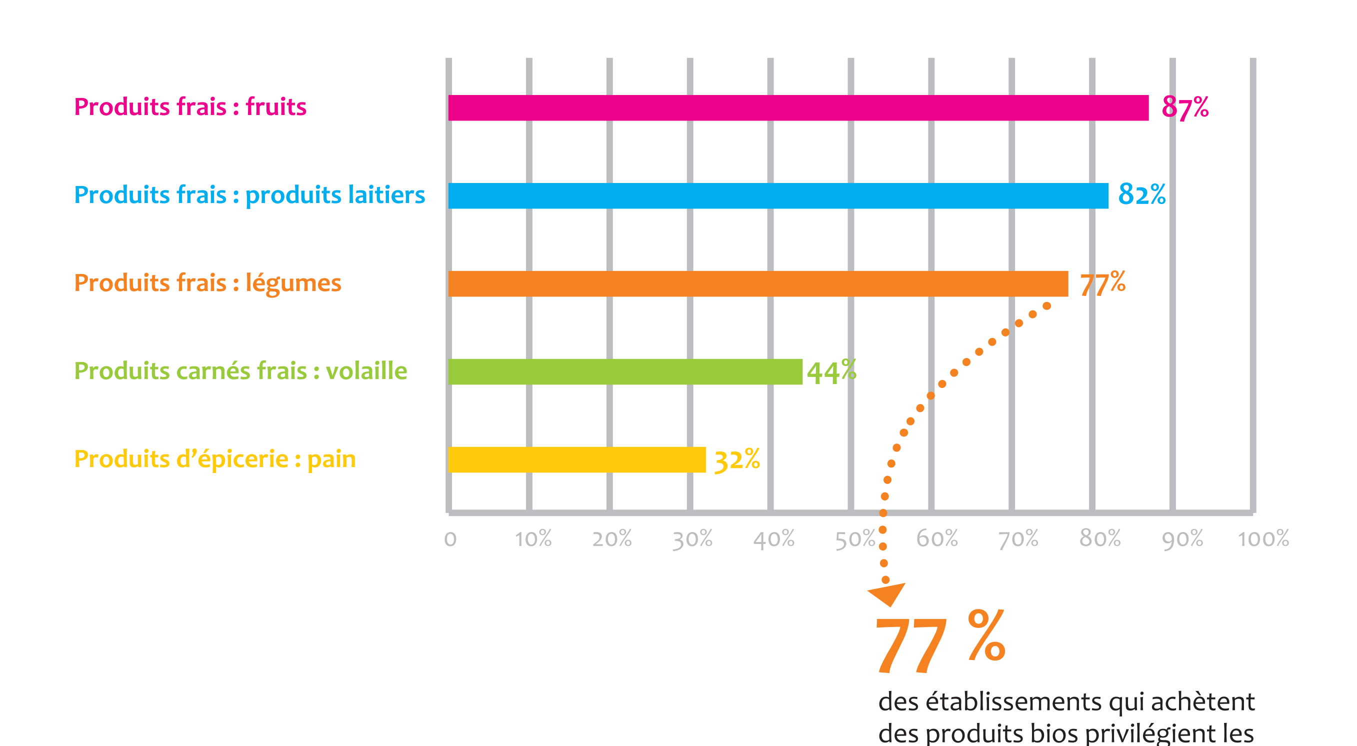
L'ensemble de ces secteurs totalise plus de 7 milliards d'euros HT d'achats alimentaires, répartis de façon quasiment égale entre produits frais, produits surgelés et produits d'épicerie.
En moyenne, **61% des établissements de restauration collective fonctionnent en gestion directe et 39% en gestion concédée à des sociétés spécialisées**



PRODUITS BIOS EN RESTAURATION COLLECTIVE



PART DES ACHETEURS PAR FAMILLE DE PRODUITS BIO EN 2012



Source : Agence Bio, Etude Agence Bio / CSA 2012

TOUT COMPTE FAIT
LA BIO N'EST PAS CHÈRE

En général, le prix des aliments n'intègre pas :

• **Les coûts de traitement de l'eau potable**, très élevés en raison des pollutions diffuses liées aux engrais et aux pesticides chimiques de synthèse utilisés en agriculture.

• **Les dépenses de santé** qui ne cessent de croître en raison du développement de certaines pathologies comme le diabète, l'obésité, les maladies cardiovasculaires et certains cancers, en partie liées à notre alimentation industrielle et déséquilibrée.

• **La réalité économique des exploitations agricoles**. Pour rester compétitifs sur les marchés, les agriculteurs sont souvent contraints de vendre leurs productions à des prix inférieurs à leur coût de revient rendu possible par les subventions. Cette politique commerciale s'effectue au détriment de la vitalité des espaces ruraux.

Le Saviez vous ?

Le surcoût des produits bio est souvent de l'ordre de **30%** des coûts matières.
(Source FNAB repasbio.org)
Mais d'un autre côté, la collecte et l 'assainissement (dépollution) des eaux usées représentent **31 %** du coût de l'eau pour les collectivités.
(Source CNRS cnrs.fr)

Parce qu'elle préserve la qualité de l'eau, parce qu'elle est moins dépendante des subventions, parce qu'elle offre aux consommateurs des produits sains et de qualité, l'agriculture biologique permet à la société toute entière de réaliser des économies considérables !

17% des établissements introduisent des produits bio tous les jours

49% en introduisent au moins une fois par semaine des produits bio

91% des établissements ont constaté un surcoût matière évalué à 23 %

60% de ces établissements ont cherché à limiter ce surcoût en :

- limitant le gaspillage
- développant la mise en concurrence
- groupant les achats

L'achat groupé territorialisé générant une rationalisation des coûts logistiques paraît être la solution la plus efficace.



Les carottes râpées coûtent trois fois plus cher que les carottes bio en vrac



la salade en sachet coûte deux fois et demi plus cher que la salade bio vendue entière







(Source : étude sur le prix des produits bio et conventionnels, Corabio, janvier 2012)

INTRODUIRE DES PRODUITS BIO
LA FORMULE EN 5 ÉTAPES

Agrobio 47 vous propose une démarche en 5 étapes clefs pour réussir votre démarche d'introduction de produits bio en restauration collective.

1ÈRE ÉTAPE : RÉUNISSONS-NOUS !

1
2
3
4
5

QUI ?

Acteurs concernés : l'élu en charge de la restauration, le gestionnaire, le ou les cuisiniers, les infirmières, les parents d'élèves, les enseignants…

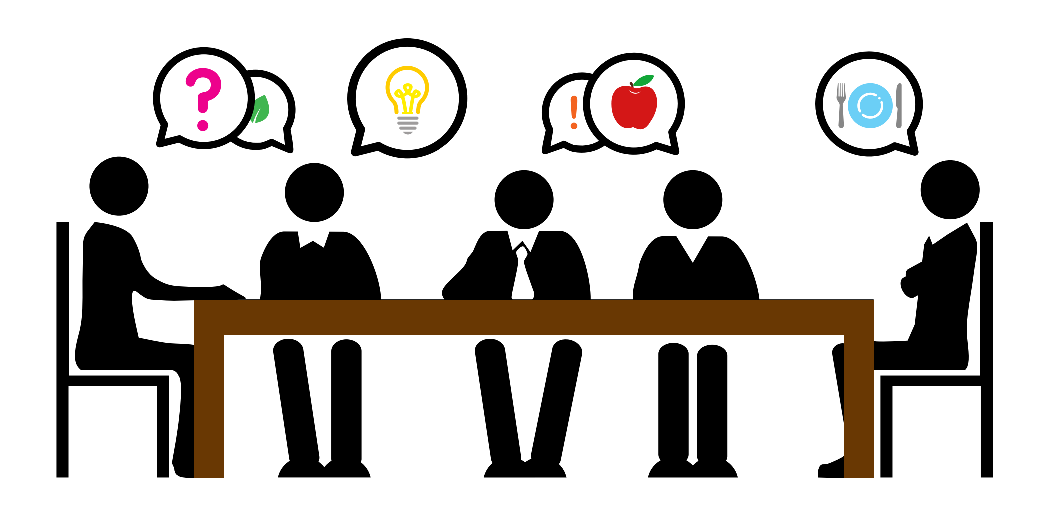
POURQUOI ?

Partant du postulat que chaque restaurant collectif est unique de par ses membres ou son environnement ou encore son agencement, **il est primordial de réunir toutes les personnes pouvant être concernées par le projet**.
En effet, l'introduction de produits bio locaux induit quelques changements, comme les achats, la facturation, de nouveaux fournisseurs, des cuissons différentes.
Il est donc indispensable de les accompagner.

Cette étape permet à l'ensemble des acteurs de partager des objectifs et une démarche commune.

COMMENT ?

A partir de l'expérience et des connaissances de l'ensemble des acteurs concernés, Agrobio 47 peut accompagner la collectivité ou l'établissement à construire son projet d'introduction de produits bio en restauration collective.



2ÈME ÉTAPE : QUELLE EST L'AGRICULTURE DE MON TERRITOIRE ?

1
2
3
4
5

QUI ?

Acteurs concernés : les élus, le gestionnaire, le ou les cuisiniers, les infirmières, les parents d'élèves, les enseignants…

POURQUOI ?

La Restauration collective constitue aujourd'hui un nouveau débouché pour les producteurs bio.
Les restaurants collectifs découvrent eux aussi de nouveaux fournisseurs. La plupart du temps, il s'agit d'un changement radical. Il faut donc que chacun s'écoute et puisse comprendre l'autre.
En effet, pour réussir l'adéquation de l'offre et de la demande, la saisonnalité, la planification des besoins ou encore le respect de délais de livraison sont à prendre en considération. Il est donc primordial d'**évaluer la situation de la production bio locale vis-à-vis de vos besoins**.
Il est nécessaire de se renseigner sur les produits disponibles, leur saisonnalité sur le territoire, les volumes disponibles et la capacité des filières à fournir de façon durable votre établissement. L'objectif est d'augmenter simultanément les quantités produites et consommées.

COMMENT ?

Agrobio 47 accompagne la structuration de groupes de producteurs. Nous accompagnons les collectivités et établissements à mieux connaître l'agriculture de leur territoire.





3ÈME ÉTAPE : ÉVALUEZ VOS POSSIBILITÉS !





QUI ? Acteurs concernés : l'élu en charge de la restauration, le gestionnaire, le ou les cuisiniers, les infirmières, les parents d'élèves, les enseignants…

POURQUOI ? Introduire des produits bio locaux modifie les pratiques et le fonctionnement de la structure en terme de commandes des produits, de composition des menus (saisonnalité) et de logistiques.
Si vous souhaitez mettre en place une démarche durable et régulière dans le temps, il faut étudier 3 grands postes :

Les moyens humains :
- Gestion du personnel vis-à-vis du besoin de main d'oeuvre supplémentaire
- Formation/expérience du personnel.

Les moyens matériels :
- Equipements adaptés ? Présence de légumerie ?
- Capacité de stockage pour des denrées non périssables ?

Les moyens financiers :
- Définir réellement le coût matière de l'assiette
- Adapter l'introduction de produits bio en lien avec le budget du restaurant



COMMENT ? AgroBio 47 vous propose de vous accompagner par un diagnostic d'établissement pour :
- Anticiper le projet d'introduction sur les plans économique, technique, réglementaire et humain.
- Construire le projet d'approvisionnement territorial et envisager les différentes étapes nécessaires à sa réussite.

Le diagnostic d'établissement

1/ **Premier contact** téléphonique avec l'animateur en charge de la restauration collective

2/ **Informations générales** sur la restauration collective en bio et définition des **objectifs opérationnels du diagnostic**

3/ Visite et échanges sur l'établissement avec l'animateur (1/2 journée) : **analyse du projet d'établissement**

4/ **Évaluation** avec le cuisinier et le gestionnaire **de la faisabilité des repas bio** (points économiques, techniques, réglementaires et commerciaux)

5/ **Analyse des démarches** au sein de l'établissement en lien avec l'alimentation et l'environnement

6/ Travail d'analyse et de synthèse de l'animateur et **rédaction du diagnostic**

7/ **Compte-rendu du diagnostic** sur l'établissement (1/2 journée) : bilan des atouts et contraintes du projet.Analyse des points à travailler pour concrétiser les objectifs visés par l'établissement

8/ **Proposition d'un calendrier d'actions** (animations pédagogiques, formation des cuisiniers)

4ème étape : La formation, une nécessité !

1
2
3
4
5

QUI ? **Acteurs concernés :** gestionnaires, intendants et personnels chargés de la validation des menus, chefs de cuisine.

POURQUOI ? L'accompagnement des professionnels de la restauration doit **faciliter l'intégration de produits bio dans leur restaurants, en adéquation avec la filière bio locale**.

Ainsi, l'action de formation garantira :

- → La mise en relation de la demande émergente et de l'offre existante de produits bio locaux
- → L'impulsion d'une dynamique de projet d'intégration régulière de denrées bio dans les restaurants
- → La progression de la demande corrélativement avec l'offre de produits bio locaux.

COMMENT ? Agrobio 47 propose des journées de formation avec un cuisinier formé par le réseau FNAB (Féderation National des Agriculteurs Bio) et Bio d'Aquitaine. La formation permet d'appréhender les enjeux de l'agriculture biologique appliqués concrètement à la restauration collective.

Les compétences acquises par...

... les Chefs de cuisine

- Connaître l'offre de produits frais, de saison et de proximité disponible ainsi que la gamme des produits d'épicerie bio adaptée à la restauration collective
- Repérer les denrées certifiées issues de l'agriculture biologique
- Mettre en oeuvre une ou plusieurs denrées spécifiques à la filière bio locale (céréales, légumineuses)
- Appréhender les spécificités des produits bio et les prendre en compte dans la préparation des repas (temps de préparation plus important, composantes nutritionnelles différentes...)
- Obtenir un équilibre nutritionnel en variant les menus, les goûts ou encore faire découvrir des nouvelles saveurs
- Maîtriser le budget.

... les gestionnaires et personnels chargés de la validation des menus

- Etablir des menus équilibrés intégrant des produits bio
- Intégrer de manière régulière des denrées bio à budget maîtrisé
- Etablir des critères environnementaux pour leurs achats de produits frais
- Formuler un appel d'offres adapté aux disponibilités de la filière bio
- Promouvoir l'offre auprès des convives

5ème ÉTAPE : FAIRE VIVRE LE PROJET

1
2
3
4
5

QUI ?

Acteurs concernés : les enseignants, les parents d'élèves, les centres de loisirs, toutes les structures d'accueil pouvant réaliser des activités ludiques et ou pédagogiques.

POURQUOI ?

Pour sensibiliser, responsabiliser et communiquer auprès des utilisateurs. Distinguer les produits biologiques des autres produits et communiquer.

L'introduction des produits biologiques participe d'ores et déjà à l'éveil et au développement du goût des différents convives. Cependant il est primordial d'effectuer un travail pédagogique pour accompagner cette démarche. Cela permet de redonner du sens dans « l'acte alimentaire ». « D'où vient le produit ? Comment est il fabriqué ?... »

Faire vivre le projet c'est faire participer les convives (enfants, adolescents, convives...) en leur permettant de comprendre et d'intégrer les enjeux de l'alimentation, de la préservation de l'environnement et du maintien de l'agriculture sur nos territoires.

COMMENT ?

Agrobio 47 met à disposition :

de nombreux outils de communication :

- Des "stop self" pour identifier les produits proposés,
- Desaffichesetplaquettesd'informationsurlesproduitsAB
- Des expositions sur l'agriculture biologique.

de nombreux outils pédagogiques :

- Des guides pédagogiques pour programmer des animations éducatives, notamment en milieu scolaire
- L'assiette bio : un guide pratique pour la mise en place de votre projet
- La Malette bio : outil pédagogique réalisé par la maison de la bio en Bretagne

Agrobio 47 met en place :

des activités de sensibilisation :

- Activités en lien avec les programmes pédagogiques (dans les programmes des manuels de Biologie, de Géographie, de sciences naturelles...)
- Ateliers culinaires avec vos convives
- Réalisation de jardins partagés
- Visites d'exploitations
- Diffusion des films, documentaires

Exemples de programmes

Biologie

6ème : chapitre "Des pratiques au service de l'alimentation humaine"
3ème : chapitre "Responsabilité humaine"
Terminale Scientifique : chapitre "Les plantes domestiqués"
Terminale Littéraire + Economique et Social : chapitre "Nourrir l'humanité"

Géographie :

5ème : chapitre Développement Durable

LA COMMANDE PUBLIQUE COMPATIBLE AVEC LA BIO LOCALE ?

La commande publique doit répondre à trois principes :

1 Libre accès à la commande publique c'est-à-dire susciter la mise en concurrence effective et réaliser une publicité

2 Egalité de traitement c'est-à-dire traiter toutes les candidatures sans favoritisme

3 Transparence de la procédure c'est-à-dire être en capacité d'expliquer le processus de traitement des candidatures

Ces trois principes sous-tendent
que les administrations publiques et les collectivités territoriales
ne peuvent pas privilégier les entreprises locales



Si vous voulez introduire des produits bios et locaux il faut prendre en considération des

CRITÈRES SUPPLÉMENTAIRES :

- La définition claire de l'objet du marché : le produit demandé suivi de la mention « issu de l'agriculture biologique ou équivalent » est tout à fait légale. Il s'agit d'une exigence technique du pouvoir adjudicateur.
- L'allotissement adapté : effectuer un allotissement plus précis permet d'ouvrir les lots à la concurrence.
- La multi-attribution permet de sécuriser aussi vos approvisionnements
- Les critères de sélection : l'article 53 du code des marchés publics permet de construire les conditions de sélection des soumissionnaires (fraîcheur ou saisonnalité, performance environnementale…)



INTRODUIRE DES PRODUITS BIO, C'EST POSSIBLE !

Témoignages

Introduire des produits locaux et bio en restauration collective semble pour certains difficile voire incompatible avec les fonctionnements de la restauration collective. Afin de vous libérer de ces appréhensions, nous vous proposons des témoignages prouvant que travailler avec des producteurs bio et locaux est possible !

TRENTELS, UN DUO MOTIVÉ TÉMOIGNE

Dans la commune de Trentels, le restaurant scolaire est gérée par une association qui est à l'initiative de ce projet. Une mise en place de légumes bio et locaux a débuté après concertation avec le personnel.
Avant d'augmenter la quantité de produits bio et le coût des repas, l'avis des parents a été sollicité.

Si aujourd'hui, cela semble évident, les débuts ont été laborieux pour réussir à créer un réseau pouvant fournir des produits bio. Mais maintenant c'est chose faite !
Pour mettre en place ce projet, il s'agissait de travailler de manière progressive pour mesurer l'impact sur le travail de la cuisinière Mme FANTON, sur le coût du repas et l'appréciation des produits par les convives scolaires.

Le témoignage de la directrice de l'école maternelle :

> Bien que **nous sommes à 70 % de produits bio** actuellement, **le prix de la cantine n'a augmenté que de 10 cts en 3 ans.** Cette augmentation a naturellement suivi le cours normal de l'inflation



En effet, si les coûts ont été maintenus c'est aussi grâce à la volonté et au travail de Mme FANTON.

> J'essaie de gérer au mieux les commandes pour éviter tout gaspillage. **Je n'ai ni reste, ni demande de suppléments.** Si les coûts ont été maintenus, c'est grâce à la volonté et au travail de Mme FANTON

LYCÉE-COLLÈGE STENDHAL A AIGUILLON, LES FILIÈRES LOCALES AVANT TOUT !

La gestionnaire, Mme BARSACQ, a toujours travaillé avec les producteurs locaux. Il lui semblait donc naturel de travailler à l'introduction de produits locaux et bio dans l'établissement. Mme BARSACQ a impulsé la dynamique mais la réalisation concrète n'a pu être effective que grâce à son équipe.

> Sans l'implication du personnel pour les livraisons, les préparations des repas ou encore la facturation, rien n'aurait été possible. **C'est véritablement un travail d'équipe !**

Pour Mme BARSACQ, outre la conviction, c'est aussi pour faire fonctionner l'économie locale et les circuits courts :

> Nous travaillons 7 familles de produits en direct. Après les fruits et les légumes, nous avons intégré du **poulet prêt à cuire** une fois par trimestre **qui nous revient moins cher en raison notamment d'un bon rendement à la cuisson.** Nous travaillons avec Manger Bio 47 directement et indirectement car **nous achetons du pain bio à Marmande fabriqué à partir de la farine d'un des producteurs. C'est une filière courte et de proximité très concrète !**



Mme BARSACQ

LYCÉE AGRICOLE DE NÉRAC, UN CHEF CUISINIER VOLONTAIRE

Olivier GUINET est un chef cuisinier entreprenant. Il aime innover et être en pointe sur les différents projets. Alors quand le Conseil Régional a mis en place les lycée pilotes pour l'introduction de produits locaux et bio, il a de suite souhaité participer.

Mais avant tout il a d'abord concerté son équipe :

> J'ai organisé une réunion avec l'équipe en leur demandant s'ils étaient prêts à suivre le projet, à changer un peu leurs pratiques pour cette opération. **Une fois obtenue l'adhésion de l'équipe, essentielle pour la réussite de ce type de démarche, le lycée a candidaté pour devenir Lycée Pilote et bénéficier d'un accompagnement.** Cette envie n'est pas venue de nulle part, je travaillais déjà des produits bio depuis 4 ans !



Olivier GUINET

> Actuellement, je travaille plutôt avec des entreprises bio régionales ou des grossistes. Mais **pour les légumes, je travaille directement avec un producteur bio installé à 5 minutes du Lycée. De cette manière, je cumule le bio et le local.** Enfin, pour avoir une démarche aboutie, **nous avons effectué une formation concernant les techniques culinaires,** notamment pour les céréales et légumineuses bio

Agrobio 47 s'appuie sur les compétences d'un
RÉSEAU QUI EST LA POUR VOUS ACCOMPAGNER

Les chargés de projet "restauration collective"

Ils accompagnent les établissements qui souhaitent introduire des produits bio en restauration collective. Ils connaissent l'agriculture biologique, sa réglementation, ainsi que des fournisseurs potentiels.

Les correspondants culinaires

28 cuisiniers de collectivité ont été formés à être formateurs. Ils connaissent les enjeux et garanties de l'agriculture biologique, ainsi que les contraintes de la restauration collective.

Les diététiciens-formateurs

24 diététiciens(nes) diplômés(ées) ou ayant le doctorat en médecine avec spécialisation nutrition vous accompagnent pour mettre en oeuvre les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) et du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) en vigueur en intégrant des produits bio.

QUELQUES REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Ce guide reprend des informations contenues dans les documents suivants :

- Guide d'approvisionnement bio et local en restauration collective, FNAB
- Petit guide pour vos amis biosceptiques, Fnab, Bio d'Aquitaine, Corabio
- Baromètre Agence bio CSA-2012 : Observatoire 2012 des produits biologiques en restauration collective
- Du bio à la cantine, mode d'emploi, WWF-SNRC (Syndicat national de la restauration collective)
- Manger Bio, c'est trop cher, Stop aux idées reçues, Corabio (producteurs bio de Rhône-Alpes)
- Introduire des produits bio, Bio d'aquitaine
- Introduire des produits bio et locaux en restauration collective, Bio d'aquitaine et Agrobio Périgord
- 90 arguments en faveur de l'agriculture biologique, FIBL (Institut de recherche de l'agriculture biologique)
- La qualité des produits de l'agriculture biologique, Denis Lairon, chercheur à l'INRA

...ET WEB

www.repasbio.org
www.bioconsomacteurs.org
www.fnab.org
www.agencebio.org



AGROBIO 47

Adresse : 26 rue Victor Michaut, 47300 Villeneuve sur Lot
Tel : 05 53 41 75 03
Mail : info@agrobio47.fr
Site web : www.agrobio47.fr
www.produit-bio-aquitaine.fr



Ce guide a été réalisé avec le concours financier de l'Europe, du Conseil Régional d'Aquitaine, du Conseil Général de Lot et Garonne et de Bio d'Aquitaine, féderation des agriculteurs bio d'Aquitaine.









